

CORREIO INDICA

Luisa Mello*

Amanhã, é celebrado o Dia do Sushi. A data — associada com a nova safra de arroz e aos peixes mais carnudos — celebra a influência da cultura japonesa no Brasil com um dos pratos mais populares da culinária oriental. Para os brasilienses que pretendem comemorar, a capital está cheia de opções, incluindo a Montarosushi e o Sunsaki.

Conhecido pela proposta de unir o melhor da tradição oriental à criatividade contemporânea, o Sunsaki Brasília se destaca pela qualidade dos insumos e a precisão do preparo. Para festejar a data, o restaurante promove uma degustação de vieira, disponível a partir de hoje, às 18h30, até o almoço de domingo. As criações, que incluem o Ussuzukuri (vieiras frescas, ovas black & red, raspas de limão-siciliano e azeite trufado) e o nigui de vieira maçaricado, estão disponíveis para os clientes do Festival Tradicional.

Por R\$ 189,90, o cliente pode desfrutar

do Festival Tradicional (rodízio), que oferece uma ampla variedade de sushis, sashimis e pratos quentes, preparados com o cuidado característico da alta gastronomia japonesa. Outra opção é o Festival Premium, a partir de R\$ 259, 90. Além dos itens tradicionais, a experiência também inclui de sete a nove etapas, com ingredientes superespeciais, como atum bluefin, wagyu, trufas e king crab, preparados

ao vivo por um sushi-chef. Para harmonizar, o Higashi Sunsaki é o preferido da clientela, feito com saquê, lichia, licor de laranja, limão e cereja. A bebida custa R\$ 39,40.

“O público brasiliense é reconhecido por seu paladar sofisticado e pela busca constante por experiências gastronômicas que unam sofisticação, autenticidade e inovação”, comenta o Paulo, gerente da casa, “A culinária japonesa encanta

justamente por sua harmonia, técnica e respeito aos ingredientes, e o Sunsaki Brasília traduz esses valores em cada detalhe da sua proposta”. O restaurante também serve um cardápio à la carte no almoço e no jantar.

A Montarosushi é regida pelo chef Edson Touche, com 25 anos de experiência na gastronomia asiática. Localizado na Rua do Japão (CLS 414 BLA Lj 15), o restaurante busca inspiração

no formato Yokochi, em que restaurantes pequenos e simples se concentram para atender os trabalhadores e executivos japoneses. Por ser mais compacta, a Montarosushi comporta apenas 60 lugares, ao todo. As reservas podem ser realizadas pelo WhatsApp (61) 98103-3346.

A especialidade da casa é a experiência Omakase, em que o cliente confia ao chef a escolha dos pratos. Com 12 etapas e uma sobremesa, os ingredientes frescos do dia são selecionados e escolhidos para a preparação dos pratos, que variam entre sushis e sashimis. Além disso, o freguês tem a proximidade com o chef, junto ao balcão onde serão servidas as porções, acompanhadas da explicação de cada item degustado. A experiência custa R\$ 350 por pessoa, no almoço, e R\$ 430 por pessoa, no jantar.

*Estagiária sob a supervisão de Nahima Maciel

Roll Surf and Turf (camarão, aspargo, wagyu, patê de fígado e molho coreano), disponível no cardápio do Festival Tradicional

IGUARIA JAPONESA

PARA COMEMORAR O DIA DO SUSHI, O CORREIO INDICA EXPERIÊNCIAS GASTRONÔMICAS QUE VALEM A PENA SER EXPERIMENTADAS